

Тема

Приготовление рыбных горячих блюд и морепродуктов

Тема урока

**Приготовление
блюд из рыбной
котлетной массы**

Цель урока

- * **Закрепление теоретических знаний**
- * **Приобретение умений и навыков при приготовлении блюд из рыбной котлетной массы**

Котлетная масса

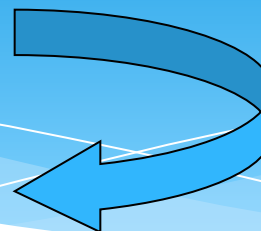
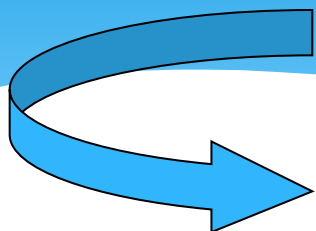
* это прокрученное через мясорубку мясо с добавлением хлеба согласно рецептуре.

Ни для кого не секрет, что в котлеты и прочие полуфабрикаты используют не самое лучшее мясо, содержащее много соединительной ткани. Из такого мяса не получатся ни вкусные отбивные, ни антрекоты, так как разжевать их будет невозможно. Поэтому и был придуман такой способ переработки отдельных частей мяса как измельчение и приготовление рубленой и котлетной масс.

**Для приготовления рыбной котлетной
массы используют:**



Рыбная рубленая масса:



**Натуральная
(без наполнителей)**

**Котлетная
(с наполнителями)**



**Полуфабрикаты
не панируют**

**Полуфабрикаты
панируют**

Технологическая схема приготовления котлетной массы из рыбы



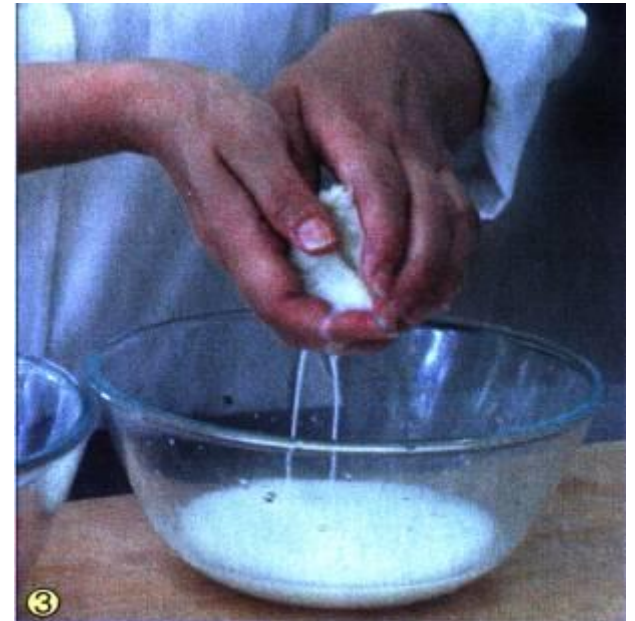
Нарезают рыбу



Замачивают хлеб в молоке или воде



Рыбу пропускают через мясорубку



Подготовка хлеба для котлетной массы



Добавляют соль, перец



Массу перемешивают и выбивают

Приготовление панировки

Просеять размолотые сухари, муку



Полуфабрикаты из рыбной котлетной массы

Котлеты Форма овально-приплюснутая с заостренным концом.
Панировка – сухари. 1-2 штуки на порцию. Использование – для жарки

Биточки Форма округло – приплюснутая, до 6 см в диаметре и 2 см толщиной. Панировка – сухари или белая панировка. 1-2 шт. на порцию

Тефтели Форма в виде шариков, диаметром 3 см по 3-4 шт. на порцию. В массе пассированный репчатый лук. Панировка – мука. Использование – для тушения и запекания.

Рулет Форма батона с фаршем, внутри фарш – жаренные грибы, пассированный лук, яйца или отварные макароны.

Зразы Форма кирпичика с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-сухари. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца. Можно использовать омлет.

Тельное. Форма полумесяца с овальными краями с фаршем внутри. Панировка-двойная. 1-2шт. на порцию. Фарш: пассированный репчатый лук, яйца.

Приемы тепловой обработки

Жарка

Основным способом

Во фритюре

В жарочном шкафу

На открытом огне

Организация рабочего места

1. Взять соответствующий кухонный инвентарь, инструменты и посуду. Подобрать оборудование.
2. Проверить санитарное состояние оборудования. Проверить его техническое состояние.
3. Разместить инвентарь, инструменты и посуду на рабочем месте. Организовать рабочее место.



Сегодня мы готовим

Котлеты

Биточки

Тефтели

Рулет

Зразы

Тельное



Котлеты



БИТОЧКИ



Тефтели



Рулет



Зразы



Тельное



Требования к качеству готовых блюд из рыбной котлетной массы.

Внешний вид: поверхность изделий ровная без трещин и разрывов. Плотно прилегающая панировка.

Консистенция: однородная, без отдельных кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Изделия сочные, мягкие.

Цвет: серый

Запах: свежих продуктов.

Вкус: не допускается наличие признаков порчи и загара.

Хранение

Хранят при температуре не выше 6°C. Изделия из котлетной массы укладывают в один ряд на противень, посыпанный панировкой, и хранят при температуре 6–8°C не более 12ч.

«Черный ящик»

- * **Ваша задача – узнать, что находится в черном ящике?**
- * **Для этого дается право четырех подсказок.**

«Черный ящик»

* 1-я подсказка: Его родина – Чили. В Европе его первоначально рассматривали, как диковинку с красивыми цветами.

«Черный ящик»

* 2-я подсказка: Модницы из высшего общества прикалывали его букетики к волосам.

«Черный ящик»

*3-я подсказка: В Россию
завезли при Петре I?

«Черный ящик»

* 4-я подсказка: В 1800 году это еще такая редкость, что его дарили в праздники и подавали на балах как редкое блюдо.



**Сегодня из него вы будете готовить
что?**



Кулинарные секреты

- * При формовке изделий надо следить чтобы не было избытка панировки, а в изделиях не было трещин, куда бы она не попала.
- * Готовность изделий из рубленой массы можно определить на глаз. Если их поверхность покрывается мелкими кипящими пузырьками, изделия готовы.

□ Какие требования предъявляются к санитарной одежде повара?



□ Для чего маркируют разделочные доски?



Почему нельзя пользоваться мокрым полотенцем?



**Ваши действия в случае
выявления
неисправности
оборудования во время
работы**



**□ Почему нельзя
допускать попадания
жидкости в кипящий
жир?**



Правила техники безопасности при работе на электрической мясорубке.



□ Чем проталкивают рыбу в горловину загрузочной тарелки и почему?



□ Для чего служит
предохранительное
кольцо в мясорубке?



Домашнее задание

* Изучить материал по учебнику
Анфимовой

* Рассчитать стоимость порции
блюда



Спасибо за внимание



Маэстро